GRAN HOTEL
LA FLORIDA
★★★★★GL
BARCELONA

¡Nuestra enhorabuena!

El equipo de organización de bodas del Gran Hotel La Florida desea agradecerle el interés mostrado en celebrar su boda en tan emblematico espacio.

El lujoso Gran Hotel La Florida, situado a 500 metros de altura sobre la ciudad de Barcelona, le ofrece un exquisito marco para la celebración de su boda. El Gran Hotel La Florida combina un refinado confort, diseño, glamour y atención al detalle, para que ese día tan especial sea una experiencia inolvidable.

Es un placer para nosotros presentarle la exclusiva oferta gastronómica de bodas del Gran Hotel La Florida. Esta oferta ha sido especialmente diseñada para facilitarle la organización de su banquete de boda : menús exquisitos, un servicio soberbio y personalizado junto a las mejores vistas sobre la ciudad de Barcelona.

Deseamos simplificar su proceso de elección sin renunciar en absoluto a que sea un evento refinado, exclusivo y único.  Por eso hemos confeccionado unos menús que podrá configurar a su medida y gusto. Hemos incluido una oferta gastronómica compuesta por aperitivo, convite con entrante, principal y tarta nupcial; un meditado maridaje de vinos elaborado por nuestra sommelier del Restaurante L´Orangerie: barra de bebidas durante 3 horas; y una delicada selección de centros de mesa. Todo esto a un precio único.

Nuestro equipo de profesionales en organización de Bodas le asistirá en todo momento para hacer de su boda un evento memorable.

# *Aperitivos*

## Aperitivos fríos (A escoger 5 variedades)

Jamón ibérico con pan de coca con tomate
Cabeza de jabalí y parmesano
Bombón de foie rebozado en praliné de almendras y reducción de Módena
Dados de salmón ahumado con pimiento del piquillo
Montadito de roastbeef con mayonesa de mostaza con menta y verduritas
Mini blinis con boquerón en vinagre, yogurt, alcaparra y mayonesa de soja
Focaccia de butifarra negra, cebolla caramelizada y rocafort
Brocheta de langostino con wasabi y sésamo negro
Torta del casar con pan de especies y cacahuetes garrapiñados
Ensaladilla con trompetas de la muerte y coco

## Aperitivos calientes (A escoger 5 variedades)

Pan de queso relleno con sobrasada Ibérica
Mini hamburguesa La Florida con mayonesa de mostaza y hoja de espinaca baby
Brocheta de espaldita de cordero con Garam Masala
Croquetas de chipirón con alioli de algas
Brocheta de pulpo con pimentón
Pez espada con adobo Thai
Brocheta de ternera Strogonoff de pepinillo y remolacha
Mini samosas vegetales con curry Hedrera
Croquetas de ceps

# *Bufés*

## Bufé (A escoger una opción)

Arroz clásico de la Costa Brava con cigalas y almejas
Fideua de mar y montaña
Estación de quesos internacionales y sus contrastes

## Bufés con suplemento

**Jamón Ibérico Reserva "Único" de Martín Raventós**
Compuesto por una pieza de 6/7 Kg para aproximadamente 80-100 personas
Acompañado de mini coca con tomate
**Suplemento de 748 € por bufé**

**Chuletón de buey al corte**

Acompañado de pimientos del padrón
**Suplemento de 9,50 € por persona**

**Surtido de Ahumados**

Bufé compuesto por ahumados de salmón, bacalao, pez espada, sardina y huevas
Acompañados de crujientes de pan y blinis
**Suplemento de 14,50 € por persona**

**El rincón del Foie**

Compuesto por Royal de foie, foie mi-cuit y foie poêlé
Acompañado de compotas y panes crujientes
**Suplemento de 9 € por persona**

# *Bodega para el aperitivo*

## Bebidas

- Martini Bianco/Martini Rosso
- Campari
- Vermut Izaguirre Reserva Especial
- Cervezas
- Selección de vinos y cavas Gran Hotel La Florida
- Zumos de frutas
- Aguas minerales

## Escoja un cocktail de cava

- Mimosa (Zumo de naranja y cava)
- Kir Royal (crema de cassis y cava)
- Bellini (Zumo de melocotón y cava)

## Barra de Mojitos y Caipirinhas

- Mojito clásico, mojito de fresa, caipirinhas y caipiroskas
  **Suplemento de 6 € por persona**

# *Menú*

## Entrantes (A escoger un plato)

Ensalada de txangurro, edamame, tomate y vinagreta de naranja
Terrina de foie mi-cuit, pan de especies, frambuesas y Módena
Tartar de salmón y aguacate con sorbete de maracuyá
Vieiras y langostinos con manzana ácida, avellanas y crema de celeri
Ensalada de bogavante y habitas, mango, rúcula, huevas de trucha y tomate
(Suplemento de 8 € por persona)

## Principales (A escoger un plato)

Solomillo de ternera con cremoso de boniato, jugo de ceps y compota de cebolla al oporto
Espalda de cordero confitada 15 h con puré de calabaza caliu y espinacas a la catalana
Presa ibérica con cremoso de maíz, peras al vino tinto y jugo de su cocción
Suquet de rape estilo Maresme con cigalas
Corvina salvaje con trigoto de trufa, remolacha, tirabeques y almejas
Dorada salvaje con gambón rojo, puntas de espárrago verde y huevas (Suplemento de 4 € por persona )

## Tarta Nupcial (A escoger una plato)

Mousse cremosa de peras confitadas con miel, vainilla y helado de miel de la Alcarria
Bizcocho empapado en cacao, crema ligera de frambuesas y helado de fresones del Maresme
Nata, trufa, yema quemada y helado de caramelo al toque de sal

## Petits Fours

# *Bodega*

Vinos especialmente seleccionados por la Sommelier del Restaurante L´Orangerie

**Vinos Blancos**
**Afortunado** Verdejo D.O. Rueda
**Viladellops** Xarel.lo D.O. Penedès
**Viña Do Avó** Traixadura D.O Ribeiro

**Vinos Tintos**
**Petit Bernat** Shyraz, Cab. Franc y Merlot D.O Pla de Bages
**El Castro de Valtuille** Mencía D.O Bierzo
**Mayorazgo Roble** Tempranillo D.O Ribera del Duero

**Cavas**
**Colet Extra Brut** Xarel.lo, Macabeo y Perellada D.O Penedès
**El Serralet** Macabeo y Perellada D.O Cava

**Selección de licores**
**Aguas Minerales**
**Cafés e infusiones**

**BODEGA PREMIUM**
**Luna Creciente** Albariño D.O. Rias Baixas
**Emilio Moro Roble** Tinto Fino D.O Ribera del Duero
**Colet Grand Cuvée Extra Brut** Chardonnay, Macabeo y Xarel.lo D.O Penedès
**Suplemento de 6 € por persona**

**BODEGA SUPREME**
**Jean Pierre Grossot** Chardonnay A.O. Chablis
**Remelluri** Tempranillo D.O.Ca Rioja Reserva
**André Clouet Grand Réserve Grand Cru** Pinot Noir A.O.C Champagne
**Suplemento de 19 € por persona**

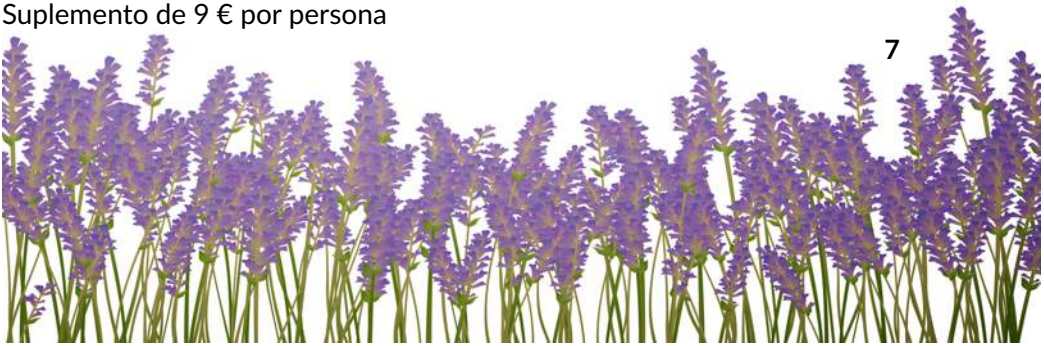
# *Barra Libre*

**Standard**
Whisky J&B/ Ballantine´s/Bourbon Four Roses
Ron Bacardi Blanco/ Ron Cacique/Gin Bombay/Beefeater
Vodka Eristoff/ Moskovskaya/Malibú
Refrescos, zumos y cervezas
Selección de vinos y cavas Gran Hotel La Florida
Aguas minerales
**3 horas incluidas. Cada hora adicional 12 € por persona**

**Premium**
Whisky J&B/ Ballantine´s/Glenfiddich 12 Yrs / Jameson/ Chivas 12 Yrs
Bourbon Jack Daniel´s
Ron Bacardi Blanco/ Ron Pamapero Aniversario
Gin Bombay/Bombay Sapphire/ Seagram´s
Vodka Moskovskaya /Absolut/Kettel One/Malibú
Refrescos, zumos y cervezas
Selección de vinos y cavas Gran Hotel La Florida
Aguas minerales
**Suplemento de 6 € por persona. Cada hora adicional 18 € por persona**

**Barra de Gin & Tonic**
Selección de Ginebras Premium: Gin Seagram´s, Bulldog, Gin Citadelle, Hendrincks, Gin Mare
Aromatizadas con diferentes cítricos y especias
Mezcladas con Fever Tree tonic y Tónica Schweppes
**Suplemento de 9 € por persona**





# *Resopón*

**Selección de mini bocadillos**

Mini brioche de pavo, mantequilla y tomate
Mini lágrima con embutido ibérico
Mini sandwich de queso
**Suplemento de 7 € por persona. Incluye 3 piezas en total por persona**

**Selección dulce-salado**

Mini lágrima con embutido ibérico
Mini sandwich de queso
Mini croissant de chocolate
Mini snecken de pasas
Surtido de Palomitas (chocolate, caramelo, curry)
**Suplemento de 7 € por persona. Incluye 3 piezas en total por persona**

**Recuerdos de mi infancia**

Nuestro Chef les preparará un surtido de dulces que les transportará a su más tierna infancia.
Comprende: Chucherías, pan con Nocilla, brioche de mantequilla y azúcar, churros con chocolate, buñuelos, chuchos de crema, donuts, Pantera Rosa, Phoskitos y Lacasitos
**Suplemento de 9,50 € por persona**

# *Condiciones Generales I*

**PRECIO DEL MENÚ 152 € IVA INCLUIDO POR PERSONA**

Este menú es indivisible.
El mínimo de comensales para poder acogerse a esta propuesta es de 50 personas.

En este precio quedan incluidos los siguientes servicios:

- Aperitivo compuesto por 15 piezas de canapés por persona(5 variedades frías y 5 variedades calientes)
- Bufé para el aperitivo a elegir entre las opciones incluidas
- Bodega aperitivo
- Menú compuesto por un entrante, un principal, la tarta nupcial, los petits fours, la bodega, los cafés y los licores
- Barra libre de 3 horas
- Cubertería, vajillas y cristalería de gala
- Opción de mantelería color negro, marrón o blanco
- Fundas para las sillas
- Decoración floral exclusiva en las mesas del banquete. Contactar con Pepe Von Strüdel Tel 615 959 293
- Personal de servicio
- Una Habitación con vistas a la ciudad para disfrutar durante la noche de bodas en el Gran Hotel La Florida.
- Guardarropía
- Parking. Incluidas 5 plazas sin cargo
- Impresión de minutas, seating y listados
- Wedding planner para la organización del banquete

# *Condiciones Generales II*

Invitación para degustar gratuitamente el menú en el Gran Hotel La Florida una vez confirmado el evento:

Para bodas de 50 a 79 pers., prueba de menú para 2 personas
Para bodas de 80 a 99 pers. prueba de menú para 4 personas
Para bodas de más de 100 pers., prueba de menú para 6 personas

Las pruebas de menú se deberán solicitar con un mínimo de una semana de antelación y estarán sujetas a disponibilidad del espacio pudiendo confirmarse en los mediodías de martes a viernes

Menús especiales: Disponemos de menús alternativos o adaptados para vegetarianos, alérgicos, celiacos y diabéticos.

Servicios complementarios o no incluidos en este menú:
Alquiler del salón
Servicio de fotografía
Servicio de DJ . Recomendamos el servicio de DJ de Discomoda
www.disco-moda.com
Menú de staff (Música, fotógrafos, vídeo, etc)
Servicio de parking prepagado para invitados. Tiene un precio de 15 € por coche durante todo el evento
Otros servicios no mencionados

Contratación

Para dar confirmado el evento formalizaremos un contrato de servicios que detalla los siguientes depósitos a efectos de garantía :

- 20% del total del enlace a la firma del contrato
- 50% del total del evento tres meses antes de la fecha del enlace
- 30% del total del evento 15 días antes de la fecha del enlace

GRAN HOTEL

LA FLORIDA

★★★★★GL

BARCELONA

Carretera de Vallvidrera al Tibidabo 83-93
08035 Barcelona, Spain
epastor@hotellaflorida.com
www.hotellaflorida.com
Tel. +34 932 593 000
Fax. +34 932 593 001

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD